

ASPACH LE HAUT PERI
Du 11/05/2026 au 15/05/2026

Menu

api

Lundi

Maïs - Vinaigrette
 Quiche lorraine (porc)
 /Tarte au fromage
Salade iceberg CE2
 Vinaigrette
Cantal AOP
Fruit de saison Bio

Mardi

Betteraves HVE - Vinaigrette
 Bolognaise au bœuf FR aux petits légumes
 /Bolognaise de **lentilles Bio**
 Torsades
 Emmental râpé
 Crème dessert du chef au chocolat

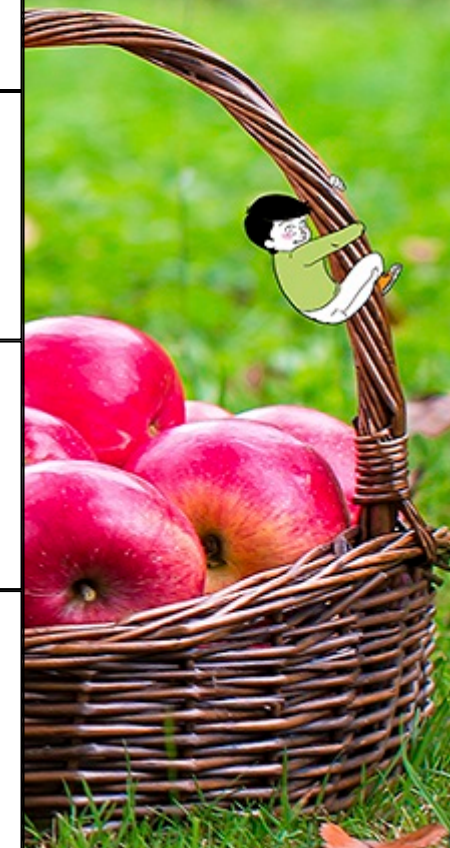
Mercredi

Courgette râpée Bio - Vinaigrette bulgare
Omelette Bio du chef (oeuf Bio) - Sauce tomate
Coquillettes Bio
Haricots verts CE2
 Buchette lait mélangé vache et chèvre
Fruit de saison Bio

Jeudi

Terrine de légumes - Sauce façon cocktail
Poisson blanc meunière MSC - Sauce citron
 /Pané fromager - Sauce citron
Petits pois Ce2
Semoule Bio
Emmental Bio
Fruit de saison Bio

Vendredi



ASPACH LE HAUT PERI
Du 18/05/2026 au 22/05/2026

Menu



Lundi

Salade verte
 Vinaigrette
Kassler HVE (porc) - Sauce diable
 /Fricassée de haricots rouges - Sauce diable
Pommes de terre Bio vapeur
Carottes Bio persillées
 Fromage à tartiner
Yaourt sucré Bio lait fermier

Mardi

Champignons émincés - A la Grecque
Poisson pané 100 % filet MSC
 /**Galette végétale Bio**
Ratatouille Bio
 Blé
Munster AOP
Fruit de saison Bio

Mercredi

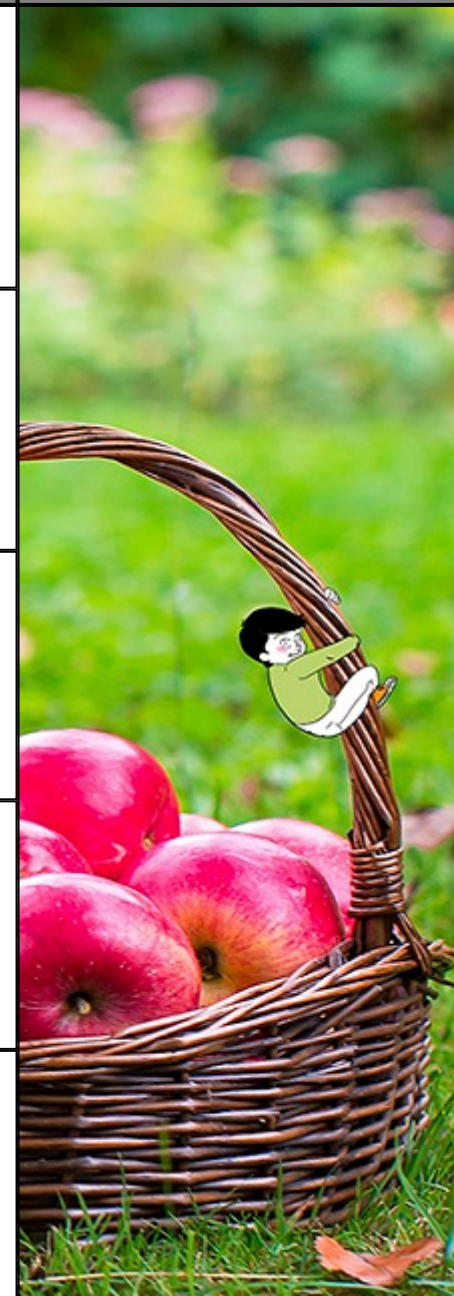
Tomates Bio - Vinaigrette au pesto
 Emincé de boeuf - Façon Stroganoff
 /Omelette du chef (MEA) - Façon Stroganoff
Gnocchis Bio
 Blettes persillées
 Coulommiers
 Fromage blanc aux fruits

Jeudi

Cake du chef au comté
Emincé de poulet Label Rouge FR - Bouillon épicé
 /Allumette pois blé - Bouillon épicé
 Riz Bio façon paëlla
 Fromage à tartiner
Fruit de saison Bio

Vendredi

Céleri Bio râpé - Sauce façon rémoulade
Falafels Bio - Sauce printanière
 Nouilles d'alsace
Comté AOP
 Tarte aux pommes



ASPACH LE HAUT PERI
Du 25/05/2026 au 29/05/2026

Menu

api

Lundi

Mardi

Pastèque
 Tortellini ricotta épinards - Sauce tomate 🍴
 Emmental râpé
 Compote pomme fraise

Mercredi

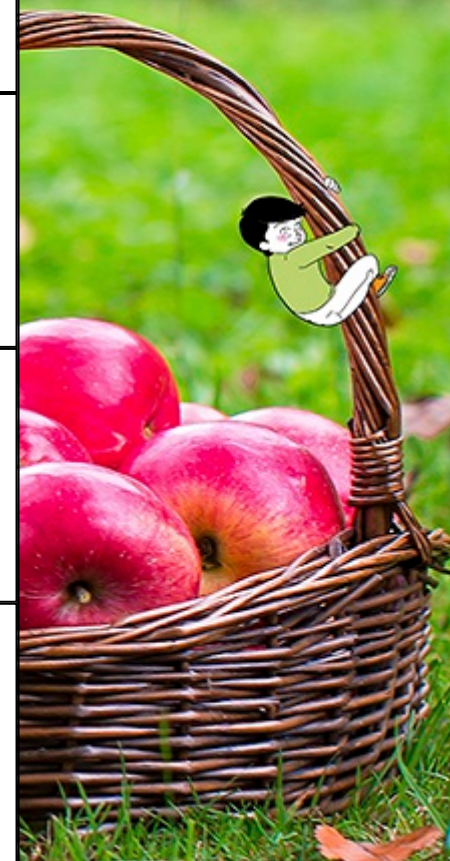
Salade verte
 Vinaigrette
Émincé de poulet FR 🇫🇷 🍴
 /Émincé végétal au pois et blé
 Taboulé (**semoule Bio**), tomates et concombre 🌱
Cantal AOP 🍴
Fruit de saison Bio 🌱

Jeudi

Carottes râpées Bio 🌱 - Vinaigrette au citron
Saucisse de Strasbourg HVE (porc) 🍴 🌱 - Ketchup
 /Saucisse pois et blé - Ketchup
 Pain Hot dog
Salade iceberg CE2 🍴 - Vinaigrette
 Cheddar râpé
Yaourt lait fermier à la rhubarbe (régional) HVE 🍴 🌱

Vendredi

Salade de brocolis Bio 🌱 - Vinaigrette ravigote
 Filet de colin d'Alaska MSC 🍴 - Sauce provençale
 /Fricassée de fèves - Sauce provençale
Pommes de terre Bio vapeur 🌱
 Haricots verts persillés
Tomme noire 🍴
 Cake du chef au chocolat 🍴



ASPACH LE HAUT PERI
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

01 juin: En route pour le Mexique

Menu

Lundi

Salade mexicaine (poivron, haricot rouge, maïs, petits pois) - Vinaigrette
 Chili con carne FR
 /Chili sin carne avec maïs, poivrons et haricots rouges
 Riz
 Yaourt aromatisé
 Churros

Mardi

Carottes râpées Bio - Vinaigrette aux agrumes (pamplemousse et orange)
 Œufs durs - Mayonnaise (vrac)
Chips HVE (de la ferme Claude)
Betteraves HVE - Vinaigrette
 Gouda
Fruit de saison Bio

Mercredi

Radis râpés - Vinaigrette
 Sauce façon carbonara de volaille
 /Sauce façon carbonara allumette pois et blé
Pennes HVE
 Emmental râpé
Fromage blanc lait fermier vanille HVE (vrac)

Jeudi

Beignets de chou fleur
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce à l'oseille
 /Galette de blé, fromage et épinard - Sauce à l'oseille
Boulgour Bio
Haricots verts Bio tomates
Cantal AOP
Fruit de saison Bio

Vendredi

Tomates Bio - Vinaigrette balsamique
 Steak haché de boeuf FR - Sauce barbecue
 /Fricassée de lentilles - Sauce barbecue (froid)
 Roëstis
Petits pois Ce2
 Mimolette
 Yaourt lait fermier Bio aux cerises (vrac)

